38e Année. — Tome LXXIV. N° 1917 Paris, 26 Mars 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

REGION VITICOLE DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX (1)

Taille

Au temps où ces deux cépages vivaient sur leurs propres racines, chacun d'eux avait sa taille spéciale : le Sémillon réclamait la taille à coursons, le Sauvignon exigeait la taille à long bois. La greffe a uniformisé la taille. Après quelques tâtonnements, on a constaté que la taille courte exagérait la vigueur du Sémillon greffé, qu'il s'emportait à bois et donnait peu de fruit. On a donc adopté généralement pour tous les cépages, y compris la Muscadelle, qui demanderait plutôt la taille courte, le mode de conduite suivant : dès qu'on le peut, — habituellement à la 3e année de greffe, — on établit le cep sur deux bras. L'année suivante, un de ces bras est taillé court, c'est-à-dire avec un courson à deux yeux francs, et l'autre bras est conduit à la Guyot simple, avec long bois et courson de retour. Chaque année, on alterne, en prenant le bois à fruit sur le bras qui, l'année précédente, n'a porté qu'un seul courson. Ce système permet de maintenir l'équilibre du cep.

La longueur de l'haste est proportionnée à la vigueur du pied. Si la vigueur décline, elle peut être raccourcie et, au besoin, supprimée.

Toutes les autres opérations se pratiquent normalement. On épampre, on palisse et on rogne. Le rognage, ou écimage, doit être exécuté assez tôt, vers la fin de juin, avant que les sarments soient lignifiés (pour éviter l'échaudage). Le mieux est de supprimer l'extrémité des sarments au fur et à mesure qu'elle se présente au-dessus du dernier fil de fer.

Il n'y a aucun intérêt à placer ce fil trop haut ; mais des vignes qui portent de nombreux raisins ont besoin de beaucoup de feuilles pour mener à bien la récolte. On doit laisser aux sarments écimés une longueur d'au moins un mètre.

On a renoncé, après expérience faite, au *pincement* des branches à fruit préconisé par le docteur Guyot. A tort ou à raison, on l'a accusé de déprimer la vigne.

(1) Voir Revue, nos 1914, 1915, pages 149 et 165.

Les viticulteurs très soigneux et qui bénéficient d'une main-d'œuvre suffisante enlèvent au cours de la végétation les rameaux axillaires. En tout cas, l'aération de l'intérieur du cep par suppression d'un certain nombre de feuilles adultes est une pratique recommandable. L'*effeuillage* n'est pas général et l'on attend, pour y procéder, à la veille même des vendanges.

Traitement des maladies

Ce chapitre a pris, dans la viticulture nouvelle, une extraordinaire importance.

Comment n'être pas tenté d'envier le sort de nos grands-pères quand on lit, dans les traités de viticulture édités il y a seulement 50 ans, que les principaux ennemis de la vigne, dans la Gironde, sont le cigarier, le gribouri et... les escargots ?

La Cochylis elle-même, quoique déjà observée (l'existence du ver de la vigne est d'ailleurs constatée par les Livres Saints), s'y montrait peu maligne. Elle a fait des progrès depuis cette époque, pourtant peu reculée. Son *alter ego*, l'*Eudémis* est devenue encore plus inquiétante ; mais, comme la lutte contre les insectes exigerait un surcroît de travail et de main-d'œuvre ; que, d'autre part, il est difficile de connaître le moment où les traitements pourraient être utilement faits e., enfin, qu'ils nécessitent l'emploi d'ingrédients toxiques d'une manipulation dangereuse pour le personnel, on préfère courir le risque des invasions, qui sont irrégulières et rarement désastreuses. Disons, en passant, que la Pyrale est ignorée et que l'Altise ne dépasse pas les environs de Bordeaux en direction du Sud du département. Les sulfatages précoces ont réduit à néant les dégâts des chenilles et des escargots.

Tous les soins des viticulteurs sont réservés à la lutte contre les cryptogames.

L'*Oïdium*, le plus ancien, quoiqu'il ne date que du milieu du siècle dernier, est toujours redoutable. Bien que le soufre soit considéré comme capable d'arrêter la maladie déclarée, l'opinion générale est qu'on doit l'utiliser à l'avance. On procède à un premier soufrage sur la « manne », avant la fleur, et à un second dès que le grain est formé. Après, on surveille l'évolution du parasite et on poudre lorsqu'il se montre sur les cépages les plus sensibles. L'Oïdium est à craindre jusqu'à la complète véraison. Dans certains foyers, les invasions tardives causent parfois de grosses pertes, qu'un peu de vigilance aurait pu éviter.

L'apparition du *Mildiou*, qui suivit de près celle du Phylloxéra et qui fut, à son tour, suivie à bref délai de celle du *Black-Rot*, acheva de bouleverser les habitudes culturales et d'arracher le vigneron aux douceurs de l'empirisme. Il fallut s'organiser pour combattre le Mildiou méthodiquement et les observations des praticiens furent, en cette circonstance critique, singulièrement aidées par les travaux des savants. M. Millardet, professeur de botanique, et M. Gayon, professeur de chimie, tous deux à la Faculté des Sciences de Bordeaux, trouvèrent la formule de la *bouillie bordelaise*, dont ils ne cessèrent, par la suite, d'améliorer la composition. MM. Cazeaux-Cazalet et J. Capus précisèrent les conditions de son application.

Actuellement, personne ne doute plus de l'efficacité de la bouillie cuprique, répandue copieusement et *en temps opportun*. Une station d'avertissements, créée primitivement à Cadillac et, plus tard, transférée dans la banlieue de Bordeaux, signale les périodes où la vigne risque de se trouver *en état de réceptivité* et la très grande majorité des producteurs se conforme à ces avis et



Fig. 5.609. — Statue de Cazeaux-Cazalet à Cadillac.

s'empresse de procéder rapidement aux traitements prescrits. Les premiers sont faits avec des appareils à dos d'homme ; plus tard, quand le feuillage est plus développé, on utilise les pulvérisateurs à traction animale, les plus petits domaines étant équipés en conséquence.

Par une heureuse chance, les traitements du Black-Rot se confondent avec ceux du Mildiou. On a pu enrayer ainsi aisément des invasions qui, au début, paraissaient bien inquiétantes. Les foyers eux-mêmes du Black-Rot ont été réduits, grâce aux applications *très précoces* de bouillie cuprique.

Le nombre des traitements varie, en raison du plus ou moins d'humidité de l'été, de six à huit (1).

Vinification

Il n'y a pas eu de très grandes modifications apportées aux pratiques séculaires de la région, sinon que la sollicitude éclairée, dont les vins blancs de grande race étaient seuls l'objet, s'est étendue aux vins de moindre qualité.

La cueillette est entourée de soins méticuleux. On ne porte au pressoir que des grains ayant dépassé la maturité complète et ayant subi l'effet de la Pourriture noble, — ce qui nécessite plusieurs tris successifs. L'action du *botrytis cinerea* se traduit par la désagrégation de la pellicule et la transformation du sucre du raisin en glycérine. C'est la proportion anormale de glycérine, naturellement acquise, qui caractérise les grands vins blancs de Bordeaux ; c'est la glycérine, bien plutôt que le sucre non converti, qui leur donne ce moelleux inimitable.

Lorsque l'arrière-saison est chaude, la surmaturation sur le cep entraîne l'évaporation d'une quantité assez considérable d'eau de végétation. C'est une véritable opération de *concentration* naturelle, qui diminue la récolte, mais l'enrichit en alcool.

Le long séjour sur la vigne des raisins ne donne pas que de bons résultats. Sans parler des pluies, qui menacent toujours de les compromettre, et que l'on ne peut éviter, les soins donnés au raisin sont fréquemment contrariés par l'invasion des moisissures nuisibles, telles que le *penicillium glaucum*, ou par les insectes, comme le *drosophila funebris*. Les grains contaminés doivent être sévèrement exclus et cela nécessite un personnel attentif et exercé.

Dès qu'ils sont cueillis, les grains sont portés au pressoir, rapidement séparés du *marc* (de plus en plus au moyen de presses hydrauliques), et le moût est entonné dans des fûts neufs, en chêne, d'une contenance de 225 litres (barrique bordelaise). On a reconnu que cette capacité réduite favorisait la fermentation à basse température, indispensable pour conserver au vin fin ses *éthers*.

Le greffage des Vinifera sur Riparia n'a pas seulement augmenté leur production, dans une proportion qui peut être évaluée sans exagération à 50 %. Il a également avancé de 10 à 15 jours l'époque normale de la maturité ; et le choix de très bons cépages de 2e époque, en éliminant les plants secondaires, presque tous plus tardifs, a régularisé les vendanges. On peut les commencer habituellement avant les pluies de l'équinoxe, ce qui permet de mettre à l'abri

(1) Ces notes ont été écrites au printemps de 1930. L'été de cette même année, exceptionnellement froid et pluvieux, a été marqué par une invasion formidable et généralisée de Mildiou, imputable à la répétition, anormale, et à la durée excessive des périodes de réceptivité, au cours des mois de mai et de juin. Les traitements cupriques ont été néanmoins efficaces là où ils ont été suffisamment multipliés et appliqués à propos.

Trois semaines de chaleur torride, du 25 août au 15 septembre, ont provoqué, en quelques localités, le développement de la 3e génération d'Eudemis qui a achevé le désastre. L'addition aux bouillies cupriques de produits insecticides a réussi à préserver les tènements traités, mais en retardant l'époque de la cueillette.

L'année 1930 a mis en évidence l'utilité des « adhésifs » ou « fixatifs » destinés à rendre les bouillies *mouillantes* et à prolonger la durée de leur efficacité : les bouillies ainsi modifiées sont capables de recouvrir toutes les parties vertes de la plante, y compris les grains, et d'y adhérer.

une importante partie de la récolte, — souvent la meilleure, — et ce résultat doit être encore porté à l'actif de la reconstitution.

En définitive, la catastrophe phylloxérique peut être, à distance, considérée comme un bienfait.



Cliché Laville.

Fig. 5.610. — Grue mécanique au cuvier au château Bostor-la-Montagne, à Sauternes

Conclusion

Tout ce qui précède peut s'appliquer à la totalité de la région des grands vins blancs de la Gironde, mais plus particulièrement à celle des Premières Côtes. C'est là, en effet, que les diverses invasions ont causé le trouble le plus subit et le plus complet ; c'est là aussi que la réaction s'est montrée constamment la plus vive et la mieux raisonnée.

La rive gauche n'a pas connu cet arrêt brusque de la production. Au contraire, pendant que leurs voisins de l'autre côté de l'eau se débattaient contre

des ennemis sans cesse renaissants, les Graves, Barsac et Sauternes bénéficiaient, dans une certaine mesure, de la pénurie momentanée des vins fins. Et, lorsqu'il fallut, sous la pression des circonstances, se décider à replanter un vignoble dont le rendement, jamais interrompu, devenait pourtant insuffisant, on profita (sans y mettre, d'ailleurs, beaucoup d'empressement) des expériences déjà faites.

Cette différence dans le caractère des populations se fait sentir même extérieurement : sur la rive gauche, la vigne, qui formait des îlots au milieu des bois et des autres cultures, n'a presque nulle part débordé son cadre traditionnel, tandis que la rive droite, naguère vouée en partie à la polyculture, s'est à peu près complètement spécialisée dans la viticulture.

L'industrie des habitants, presque tous petits propriétaires, a su créer là un centre important pour la production des vins blancs moelleux et liquoreux, très fins quoique d'un prix abordable, très estimés des consommateurs et recherchés par le commerce. L'aspect florissant de ce pays frappe les yeux les moins prévenus.

L'esprit d'initiative et le sentiment de noble émulation qui présidèrent à cette transformation sont toujours agissants : après la réfection du vignoble et le renouvellement des méthodes culturales, on leur doit la réorganisation mécanique des celliers. La lumière et la force électriques sont partout et, en vue d'une crise de la main-d'œuvre peut-être prochaine, on se préoccupe vivement, à cette heure, de l'adaptation à la vigne des appareils de motoculture.

Le mot de « rationalisation » n'était pas encore à la mode que la chose était, ici, couramment pratiquée.

Il semble, dans ces conditions, que l'avenir puisse être envisagé avec confiance par une contrée qui possède de si nombreux éléments de réussite et qui se montre, à l'occasion, capable d'opposer à la mauvaise fortune une résistance opiniâtre et, finalement, victorieuse.

Georges Bord,

Correspondant de l'Académie d'Agriculture,
Membre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

SUR LE CHOIX DE LA MEILLEURE SOLUTION DES CRISES VITICOLES

Nous ne voudrions pas abuser de l'aimable hospitalité que nous offre la *Revue*, mais il nous paraît difficile de laisser sans réplique les nouvelles observations présentées par M. Ravat dans le numéro du 5 mars sur notre solution définitive des crises viticoles, et qui opposent au système rationnel et complet que nous préconisons des mesures dont l'efficacité ne peut vraiment pas résulter de la seule confiance qu'il leur accorde.

L'affirmation de M. J.-F. Ravat que la grande majorité des viticulteurs est d'avis de baser le Statut du vin sur l'élévation des droits de douane, sur la réduction des droits de circulation et des frais de transport, sur le retour à la

libre distillation et le vinage à la cuve, sur la suppression des piquettes et des vins de deuxième cuvée et sur l'organisation de la propagande pour le développement de la consommation du vin, est toute gratuite et en contradiction avec les vœux de plus en plus nombreux des groupements viticoles (1), tendant à l'adoption des principes que nous soutenons et sur lesquels repose le projet de loi. Est-il besoin d'ajouter que ce projet, déposé par le Gouvernement, après avis de la Commission interministérielle de la Viticulture, a été approuvé, dans ses grandes lignes, par la Commission des Boissons ?

L'opinion se prononce de plus en plus en faveur d'un système d'équilibre entre la consommation et les apports de vin sur le marché par le blocage, dont elle comprend qu'il sera la seule mesure efficace. Elle réclame de plus en plus le freinage des plantations nouvelles, effrayée qu'elle est, à juste titre, de l'accroissement certain d'une production actuellement suffisante pour faire face aux besoins.

Entre un système donnant la certitude que le marché sera alimenté dans la mesure strictement nécessaire et, du coup, régularisé, fixant les prix à des taux normaux et rémunérateurs, — et les mesures que préconise M. Ravat, dont certaines, d'ordre fiscal ou international, ne pourraient aboutir de sitôt, et dont les autres réagiraient sur le marché dans un sens incontestablement favorable, mais dans des conditions dont on ne peut apprécier l'importance, tout esprit réalisateur portera son choix sur le premier système. Il ne s'arrêtera pas aux objections que M. Ravat oppose au blocage et suivant lesquelles cette mesure cacherait un moyen de domination de la Viticulture méridionale sur la viticulture des autres régions de la France, portant atteinte à la liberté individuelle et au droit de propriété. Nous avons dit, en effet, que le blocage toucherait, dans notre système, les producteurs dont le rendement des vignobles dépasserait un chiffre déterminé et généralement assez élevé par hectare ; or, les plus fortes productions étant obtenues dans les vignobles du Midi et de l'Algérie, ce sont les viticulteurs de ces régions qui seraient le plus frappés par la mesure d'astreinte que constitue le blocage. Comment, dès lors, pareille mesure pourrait-elle favoriser un moyen de domination de la Viticulture méridionale ? Nous avouons ne pas comprendre.

Si, d'autre part, le blocage met une réserve, bien légère d'ailleurs, à l'exercice de la liberté individuelle de certains viticulteurs, il leur apportera, en contre-partie, le profit résultant pour eux du maintien des prix du vin à des chiffres rémunérateurs. Il ne faut plus d'ailleurs, à notre époque, songer à vivre sans sacrifier quelque peu à la collectivité ; c'est à chaque instant que l'individu est soumis, dans notre état social, à toutes sortes de réglementations qui le dépouillent d'une parcelle de sa liberté individuelle dans l'intérêt de tous. Nous prétendons qu'à la situation anarchique, résultant d'un marché inorganisé, tout pro-

(1) Vœux rapportés dans les n^{os} de la Revue des 15 janvier et 26 février.
Une délégation des Viticulteurs algériens a récemment apporté au Groupe viticole de la Chambre son adhésion au blocage et à la limitation des plantations.
La Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie a également, dans les séances de son Assemblée générale, tenues les 19 et 20 janvier, donné son accord sur les principes du projet de Statut de la Viticulture.

ducteur avisé doit préférer, en acceptant une légère astreinte, une situation parfaitement équilibrée, qui lui assurera une complète sécurité.

*
* *

Cela dit, nous estimons, d'accord avec M. Ravat, que le blocage admis, il serait intolérable de laisser arriver librement sur notre marché des vins étrangers, alors que certains producteurs français (métropolitains ou algériens) ne pourraient pas y apporter la totalité de leur récolte. Le blocage doit logiquement entraîner, soit la limitation des importations de vins à un chiffre convenable qui pourrait être fixé très libéralement, pour chaque pays importateur, au chiffre maximum de la dernière période décennale par exemple, — soit le blocage, chez les négociants importateurs de vins, d'une partie de ces vins. Ce blocage pourrait être réglé de telle manière que, pour chaque importateur, la quantité de vins étrangers qu'il serait autorisé à sortir de son chai pendant l'année, représentât au maximum, par rapport à la moyenne des quantités qu'il aurait importées, au cours des trois dernières années, par exemple, le même pourcentage que celui de la quantité des vins français non bloqués par rapport à la production totale, pour l'année, de ces derniers vins.

La première des deux solutions ci-dessus envisagées rencontrerait sans doute de sérieuses difficultés, soit que l'on fixe des chiffres limites aux quantités à importer, soit que l'on élève dans la mesure nécessaire le droit de douane. Ces difficultés ne semblent pas devoir s'aplanir, bien au contraire, si l'on considère l'ensemble de la situation économique internationale.

Plus expédiente nous apparaît la mesure consistant à limiter les sorties des chais des négociants importateurs ; elle est, en effet, d'ordre purement intérieur et peut, dès lors, être décidée par la loi organisant le Statut de la viticulture.

*
* *

Les observations de M. Ravat relatives à l'impôt sur les plantations nouvelles résultent, semble-t-il, d'un malentendu. Nous avons, en effet, déjà combattu, dans notre étude précédente, la formule simpliste du projet de loi qu'il critique comme si elle était nôtre, et donné les raisons de notre opposition. Ne nous contentant pas, au surplus, de critiquer, nous avons proposé de lui substituer une modalité mieux adaptée au but poursuivi de mettre un frein aux plantations nouvelles et surtout à celles d'un rendement excessif, produisant des vins de médiocre qualité.

En se reportant à nos observations (1), M. Ravat pourra comprendre que notre conception de l'impôt sur les plantations nouvelles donnerait le moyen d'enrayer, dans la mesure utile, le développement des vignobles dont la production dépassera 75 à 80 hectolitres par hectare, *aussi bien dans le Midi de la France et en Algérie que dans les régions du Centre et du Sud-Ouest, aussi bien pour les petits que pour les grands viticulteurs*, et qu'elle traiterait ainsi tous les viticulteurs de toutes les régions de la même façon. Mais il est évident qu'un tel

(1) V. *Revue de Viticulture*, n° 1901, p. 386.

impôt ne peut frapper que les plantations nouvelles, puisque son but est uniquement de limiter le développement excessif du vignoble actuel.

Quant au freinage que M. Ravat demande d'appliquer à la production des vignes anciennes comme des vignes nouvelles, il résulterait d'abord de l'impôt à la production prévu à l'article premier du projet de loi, ensuite et surtout du blocage. Il est, en effet, absolument certain que les sujétions consécutives au blocage et la nécessité de pouvoir conserver des vins pendant une année conduirait les viticulteurs à une limitation du rendement de leur vignoble, en même temps qu'à une production de meilleure qualité. Nous répétons que le blocage serait une mesure moralisatrice de la production.

* * *

M. J.-F. Ravat reconnaît avec nous que la Viticulture ne peut pas, sans grave danger, rester dans sa situation actuelle, et qu'il est indispensable de lui donner un statut organique. Nous lui disons, pour conclure : un projet de loi existe, qui a fait l'objet d'un rapport favorable de la commission compétente de la Chambre ; ce projet est imparfait, certes ; nous l'avons critiqué, mais nous avons apporté, en même temps, des suggestions qui remédient à ses imperfections.

Comme il s'agit d'aboutir avant la prochaine récolte, et comme il n'est possible de le faire que sur les bases de ce projet de loi, il est infiniment désirable que les viticulteurs s'y rallient, de plus en plus nombreux, afin que le Parlement, bien convaincu de répondre au vœu général des intéressés, n'hésite pas à adopter, *en temps utile*, la proposition qui lui sera faite.

J. Paul,
Ingénieur des Arts et Manufactures,
Propriétaire viticulteur.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1931. — Le tableau suivant, établi d'après les chiffres publiés au *Journal officiel* du 15 mars, montre quelle est la situation du marché.

Ces chiffres montrent que les sorties ont été très faibles, inférieures de 1 million d'hectolitres à celles de février 1930. Au total, le déficit sur 1930 dépasse 4 millions d'hectolitres. Il faut que cette différence s'accentue, si on veut faire la soudure en septembre prochain.

La consommation concourt aussi à ce rétablissement de la situation, mais elle y concourt trop bien, hélas ! Encore 2 millions et demi d'hectolitres de moins pour la consommation de février 1931, comparée à celle de février 1930. Pour les cinq premiers mois, ce déficit atteint 1.700.000 hectolitres, avec un total qui est seulement de 19.700.000 hectolitres.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1930	**1929**	**1930**	**1929**	**1930**	**1929**
1. Octobre.....	6.392.297	7.174.400	4.279.522	4.331.180	14.814.249	13.413.342
2. Novembre...	4.379.443	5.011.345	4.155.795	4.201.000	14 908.149	13 779.741
3. Décembre...	3.364.818	4.186.498	3.840.808	3.905.367	14.489.299	13.675 522
	1931	**1930**	**1931**	**1930**	**1931**	**1930**
4. Janvier.....	3.443.345	4.229.582	3.919.668	4.216.207	14.459.215	13.557.792
5. Février.....	3.106.522	4.140.268	3.538.919	3.794.439	14 211.598	13.359.485
Totaux....	20.686.430	24.742.093	19.734.712	20.448.193	14.211.508	13.359.485

Les stocks du commerce sont toujours très élevés, mais en diminution pourtant de 250.000 hectolitres sur ceux de fin janvier 1931.

Quant aux affaires, elles sont très réduites. Sans doute, les mauvaises nouvelles des conditions du débourrement, en Algérie, auront-elles une influence sur les cours, qui doivent remonter. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous demandions de l'eau dans notre région, qui n'avait pas eu de pluies de tout l'hiver. Depuis quinze jours, nous sommes gratifiés presque journellement de petites pluies fines qui pénètrent bien dans le sol. Toute l'eau est absorbée, parce qu'elle tombe par intermittence, sans trop d'abondance. Les engrais et fumiers employés l'hiver seront ainsi bien utilisés au moment du départ de la végétation. On fera bien de hâter l'emploi des fumiers et engrais, aussitôt qu'on pourra pénétrer dans les vignes.

Par les temps de vaches maigres que nous allons avoir certainement à supporter, il faudra gaspiller le moins possible, si nous voulons pouvoir supporter le choc. Une culture méthodique et raisonnée sera indispensable.

Le moment des greffages sur place des racinés plantés depuis un an est arrivé. Nous recommandons de tout greffer dans un plantier. Les greffes sur pieds de deux ans réussissent moins bien, si l'on ne prend pas de précautions spéciales. Nous parlons par expérience. Les années à printemps humide, il faut ligaturer les greffes à la ficelle ou au bouchon. Le greffage au bouchon est le plus solide et celui qui donne de meilleurs résultats. Les ligatures au raphia pourrissent trop vite, dans les terrains humides. Si on greffe après la montée de la sève, avoir soin de décapter, quelques jours à l'avance, les sujets très vigoureux. L'année dernière, nous avons raté le greffage d'un joli plantier, parce que le greffeur, qui pourtant est un professionnel, n'a pas décapté à l'avance les beaux Rupestris. Après les pluies abondantes d'hiver, la sève était très abondante au commencement d'avril. Le 80 % des greffons ne se sont pas soudés, et la plupart des porte-greffes n'ont fait que des repousses malingres. Il a fallu arracher le 70 %. Le greffage a été fait aussi au raphia au lieu de la ficelle, comme nous l'avions recommandé. Malheureusement, au moment du greffage, nous avions été obligé de partir en voyage. Nous avions confiance au greffeur, qui est un bon praticien ; mais, comme chez beaucoup d'ouvriers agricoles, la routine est indé-

racinable. Le greffage fait l'année dernière aurait bien réussi par une année sèche et chaude.

En agriculture, il faut tenir compte de plusieurs éléments et surtout de la température et de l'état hygrométrique de l'atmosphère et du sol.

Le propriétaire ou le régisseur doivent veiller constamment sur la bonne exécution des travaux du vignoble. Les ouvriers qui se disent les plus anciens dans la profession sont souvent les plus routiniers et ceux qui ne veulent tenir aucun compte des progrès scientifiques ou techniques. Nous le constatons tous les jours.

Nous renouvelons que le choix des sarments sains et fructifères destinés à fournir les greffons a une grande importance, ainsi que leur conservation du moment où on les a enlevés du pied jusqu'au jour de leur emploi. Ne pas débiter les sarments en greffons trop à l'avance. Eviter de laisser tremper les greffons dans un seau d'eau une demi-journée, comme nous l'avons vu faire, l'année dernière, dans plusieurs grands domaines. On devra s'organiser pour la greffe à la mayorquine en août. C'est le greffage sur place d'avenir.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Dans les derniers marchés, les pluies suspendant les travaux du vignoble, l'affluence des viticulteurs a été nombreuse. Il y a eu aussi quelques demandes de vins ; mais, sauf de rares exceptions, la propriété a résisté, ce qui fait que les ventes n'ont pas été très nombreuses.

Les cotations faites par les Chambres de commerce ou les Chambres d'Agriculture ne peuvent pas servir de base, puisqu'elles ne reposent pas sur un courant d'affaires.

Les propriétaires viticulteurs ont raison de ne pas s'affoler en raison du marasme qui persiste depuis le mois d'octobre dernier, mais ils auraient tort de vouloir tenir les prix trop élevés. Ils favoriseraient, ainsi que nous l'avons dit plusieurs fois, l'importation des vins étrangers. Ils ne doivent pas oublier que les beaux vins d'Algérie se paient sur place 12 à 13 fr. 50 le degré, pris en cave. Des affaires sur souche, pour la récolte prochaine, se sont traitées à 10 fr. le degré, en Algérie.

De plus, en prévision du relèvement problématique et toujours éloigné des droits de douane sur les vins d'Espagne et autres, il entre plus de vins que jamais dans tous nos ports de la Méditerranée. Sète, Port-Vendres sont encombrés ; Marseille et Nice, qui ne sont pourtant pas des ports de vins, reçoivent en ce moment des quantités de fûts pleins. Rouen doit regorger. On achète ces vins dédouanés, c'est-à-dire sur quai, dans fûts acheteurs, plein fait, à raison de 140, 145 et rarement 150 fr. l'hecto les 11°. Notons que ces vins ont payé 55 fr. par hecto de droits de douane. Dans ces conditions, on comprend que l'acheteur délaisse le vin de la propriété du Midi, où l'on demande 175 à 180 fr. l'hecto pour des vins de 10°. Nous demandons aux propriétaires détenteurs de vins de notre région de réfléchir avant de refuser les offres qui peuvent leur être faites à des prix raisonnables et rémunérateurs.

Les diverses associations viticoles continuent à agir pour éviter l'invasion des vins étrangers, ou pour obtenir des améliorations pour la circulation des produits de la vigne. C'est ainsi qu'après la grande manifestation du Thor (Vaucluse), que nous avons signalée, en faveur des raisins primeurs de table, une autre grande réunion s'est tenue à Pertus (Vaucluse), le vendredi 13 courant. Sous la présidence de M. Lally Nevière, conseiller général, président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, plus de 500 délégués ont protesté contre le projet de loi Labroue, adopté par la Commission de Viticulture de la Chambre, interdisant de transformer les raisins primeurs de table en vin. En effet, que ferait-on des raisins primeurs, une année de pluie au moment de la récolte, qui empêcherait les expéditions ? Faudrait-il jeter ces raisins ? De plus, on ne choisit que les beaux raisins pour expédier. Doit-on laisser pourrir les autres sur les pieds de vigne, si on ne peut pas les mélanger à la vendange des raisins ordinaires ?

MM. les Parlementaires, qui travaillent en chambre, font souvent des choses

peu pratiques. Ils ne sont souvent préoccupés que de donner l'impression à leurs électeurs qu'ils s'occupent d'eux. Cela leur réussit souvent, voilà pourquoi ils continuent.

Nous avons dit, à plusieurs reprises, que les lois et décrets des 1er janvier et 28 juillet 1930, réglementant la composition et la teneur en degrés des vins, donneraient lieu à des procès entre les acheteurs et les vendeurs, surtout si, du moment de l'achat à la retiraison, il se produisait une baisse. Déjà pas mal de difficultés ont surgi entre acheteurs et vendeurs. Le Tribunal civil de Montpellier vient de trancher une de ces questions qui intéressent la propriété et le commerce. Dans notre prochaine chronique, nous parlerons de ce jugement, qui fera jurisprudence.

La conservation des raisins de table. — Le traitement des vins blancs au ferrocyanure de potassium. — Ainsi que nous l'avons indiqué sommairement dans une de nos dernières chroniques, MM. Carrière, professeur à la Faculté des Sciences, et Fonzes-Diacon, doyen de la Faculté de Pharmacie, ont fait chacun une communication intéressante, à la dernière réunion générale de la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault.

M. Carrière, dans son procédé de la conservation des raisins de table, a cherché à réaliser une atmosphère chargée de vapeur d'eau renfermant un antiseptique. L'expérience a été faite au moyen de petites armoires vitrées bien fermées, dans lesquelles il a suspendu les raisins à conserver. Sur le fond des armoires, il a mis des récipients contenant une solution de bisulfite de sodium. Il se produit, par l'évaporation de l'anhydride sulfureux, qu'il faut maintenir dans les proportions de 5 à 10 % dans l'armoire.

Les raisins conservés par ce procédé ont été examinés par les auditeurs. Ils ne sont pas parfaits. De plus, le procédé ne paraît pas très pratique pour la conservation en grand. M. le Professeur Carrière a d'ailleurs promis de poursuivre ses études, aidé par l'Office départemental agricole.

Nous pensons que les expériences commencées dans l'Aude, au moyen de chambres réfrigérentes électriques, donneront de meilleurs résultats pratiques.

M. le doyen Fonzes-Diacon nous a parlé du ferro-cyanure de potassium, dérivé de l'acide prussique, qui est un poison très violent.

Les vins blancs importés en France ont la faveur des négociants en vins français, parce qu'ils ne cassent pas, ne noircissent pas, ne se troublent pas, étant traités au ferro-cyanure de potassium, tandis que ce traitement est interdit sur les vins récoltés en France. Ce sont les sels ferreux contenus dans les vins blancs qui sont cause du noircissement. Le traitement au ferro-cyanure de potassium a pour but de précipiter les sels ferreux.

M. le Professeur fait à l'assemblée des expériences de réactions très intéressantes.

Il nous dit que certains chimistes prétendent qu'il y a danger pour la santé publique de laisser traiter les vins au ferro-cyanure, qui contient des principes de poison très violent (acide prussique). D'autres, fort nombreux, disent que le traitement, bien fait, ne laisse aucune trace de poison dans les vins. Tout se précipite. Personnellement, M. Fonzes-Diacon ne veut pas se prononcer quoiqu'il reconnaisse le traitement inoffensif s'il est bien fait. On peut précipiter les sels ferreux, dit-il, en aérant fortement les vins. C'est l'oxygène de l'air qui agit.

M. le Professeur termine sa communication par des explications fort intéressantes sur la casse des vins rouges ou blancs.

Le meilleur moyen de prévenir la casse des vins contenant une trop grande proportion de fer, c'est d'ajouter à la cuve de l'acide tartrique au moment de la fermentation, ou de l'acide citrique, à raison de 50 gr. par hecto, lorsque le vin est fait. L'acide tartrique n'est autorisé qu'au moment de la fermentation. — E. F.

Valeur de la propriété rurale en Algérie. — La situation du marché foncier rural est, pour un pays essentiellement agricole comme l'Algérie, éminemment intéressante à connaître et à suivre. Sa prospérité est, en effet, un indice de la

prospérité générale ; elle est à la base de la solidité du budget de la colonie et, pour la plupart des particuliers, elle est le reflet de l'aisance ou de la gêne de leur situation personnelle.

L'étude qu'on peut en faire est malheureusement délicate ; en effet, s'il est difficile de réunir sur un sujet aussi complexe des documents certains, l'interprétation de ceux qu'on peut rassembler comporte une part de subjectivité indiscutable.

Quoi qu'il en soit, pour répondre au désir formulé par la rédaction de la page agricole de la *Dépêche*, nous tenterons de dégager quelques faits.

Les économistes qui, avant la guerre, avaient tenté de chiffrer la valeur de la terre algérienne et des bâtiments ruraux qui servent à son exploitation, avaient avancé des chiffres qui nous serviront de base.

M. Doumergue, en 1911, concluait à 1 milliard 580 millions ; M. Chauvin, en 1913, à 1 milliard 870 millions, et M. Oualid, sensiblement au même chiffre. Il semble donc que c'est aux environs de 1 milliard 800 millions que s'établissait, avant la guerre, la valeur de la propriété rurale algérienne.

C'était là une richesse en augmentation régulière et continue, car, si nous nous reportons au Rapport, devenu classique, que Burdeau établit sur le Budget de 1891, nous voyons qu'il y indique que la propriété bâtie était grevée de 40 |% de sa valeur d'hypothèques conventionnelles, et il ajoutait : « Il en est d'ailleurs à peu près de même de la propriété non bâtie, qui, à la date du 1er mars 1887, portait pour 304.300.000 francs d'hypothèques conventionnelles. »

Au coefficient de 40 %, la propriété rurale eût donc représenté, en 1887, une valeur de 760 millions.

De 1887 à 1913, soit en un quart de siècle, la valeur de la propriété rurale paraît donc avoir sensiblement doublé, et l'augmentation de valeur, si nous nous basons sur ces chiffres, serait de l'ordre de 40 à 50 millions par an.

A cette cadence, et en supposant, depuis 1914, les améliorations foncières faites seulement au même rythme qu'au cours des années précédentes, la propriété rurale eût donc dû, depuis quinze ans, augmenter de valeur de 700 millions-or environ, et la propriété rurale algérienne devrait valoir plus de 2 milliards et demi en francs de germinal, soit plus de 12 milliards en francs actuels.

L'augmentation de valeur de propriété rurale algérienne, par rapport à la période d'avant-guerre, devrait ainsi, chiffrée en francs, s'établir à 660 %.

Cette augmentation de valeur de la propriété rurale, nous en trouvons par ailleurs une nouvelle preuve, et nous en mesurons l'importance en suivant les relevés des transactions sur la propriété indigène, que donne chaque année l'exposé de M. le Gouverneur général sur la situation de l'Algérie.

Pour la période 1909-1917, le prix moyen de l'hectare, dans les ventes consenties d'Européens à indigènes, ressortait à 392 francs. En 1920, il montait à 924 francs ; en 1925, à 1.687 francs ; en 1929, à 2.620 francs. Le coefficient de rehaussement 1929 par rapport à la période 1909-1917 s'établit donc à 668 %.

Pour les mêmes années, nous constatons, dans les ventes d'indigènes à Européens, les chiffres de 171 francs l'hectare pour la période 1909-1917, 690 francs en 1920, 864 francs en 1925, 1.880 francs en 1929. La hausse atteint là, pour les deux chiffres extrêmes, 1.099 |%.

Dans les ventes d'indigènes à indigènes, la valeur moyenne de l'hectare s'établit, pour la période 1909-1917, à 177 francs, et pour 1929 à 1.120 francs. La hausse atteint là 632 |%.

De ces chiffres qui nous donnent, pour la propriété indigène, des taux de rehaussement de 668, 1.099 et 632 |%, soit en moyenne sensiblement 830 %, on pourrait être tenté de conclure que le taux de rehaussement moyen de la propriété rurale algérienne doit dépasser 660 %, car, beaucoup plus que la propriété indigène, la propriété européenne a été valorisée.

Mais il est vrai que l'Européen, dont les frais d'exploitation se sont accrus beaucoup plus que ceux de l'indigène, a, de ce fait, moins que lui profité de la hausse des denrées agricoles et que, par répercussion, la valeur foncière de la

terre s'est vraisemblablement moins accrue. C'est là un fait vraisemblable, car en France, où les frais d'entretien et d'exploitation de la propriété sont encore plus lourds qu'en Algérie, la hausse y est beaucoup moins forte.

Dans une communication récente, faite le 21 mai dernier à la Société de Statistique de Paris, M. Edmond Michel a montré, en effet, que la progression à l'hectare, du prix de la propriété en France, ne s'établissait pour l'ensemble du territoire métropolitain, qu'à un peu plus de 400 % de la valeur d'avant-guerre et que, par nature de culture, le coefficient de rehaussement n'était que de 355 pour les terres labourables, 455 pour les prés et herbages, 510 pour les vignes et 525 pour les vergers.

L'Algérie, avec un taux de rehaussement de l'ordre minimum de 660 % et maximum de 1.099 %, paraît donc avoir sa propriété rurale en meilleure posture que la Métropole n'a la sienne. En effet, si la terre ne vaut en moyenne en France, chiffrée en francs, que 400 % de ce qu'elle valait avant la guerre, le franc actuel n'ayant comme pouvoir d'achat que le cinquième de son pouvoir d'avant-guerre, les propriétaires ruraux ont, en réalité, perdu en moyenne un cinquième de leur capital.

Malgré ces chiffres en apparence favorables que nous apporte l'examen de la propriété algérienne, il n'est pas certain que la situation ne soit pas ici, dans une certaine mesure, comparable à celle de la Métropole. En effet, les améliorations foncières faites depuis quinze ans, sur la propriété rurale algérienne, sont considérables. La seule extension des plantations viticoles et l'amélioration des caves représentent un investissement de capitaux de l'ordre de trois quarts de milliard au moins. La transformation par l'initiative privée de terres sèches en terres irrigables par l'eau de puits remontée par pompes et norias a immobilisé dans la terre des sommes considérables ; l'amélioration si nécessaire du logement des colons, l'extension des réseaux électriques, les nombreux défrichements nouveaux pratiqués ont, entre tant d'autres facteurs, mis dans la terre algérienne des sommes importantes et font que la propriété rurale de 1930 n'est plus comparable à celle de 1914 et que les différences de valeur constatées ne sont parfois que des conséquences d'améliorations foncières et ne sont que très partiellement dues à la hausse de la terre.

Cette hausse pourtant est, dans une certaine mesure, indiscutable, car elle résulte de facteurs spéciaux à la Colonie : augmentation de population plus rapide et plus accentuée que dans la Métropole, concurrence de l'indigène sur le marché foncier, concurrence particulièrement nette et accentuée sur les hauts plateaux constantinois et en Kabylie, psychologie du capitaliste et du colon algérien, qui, comme le paysan français, aiment la terre et ne conçoivent pas d'autre placement que les placements immobiliers.

De ce fait, les terres disponibles ayant peu augmenté en surface et la demande de terres s'étant accrue avec la hausse des produits agricoles, qui a donné aux colons et aux indigènes plus de disponibilités, la loi de l'offre et de la demande jouant, la terre algérienne a, malgré tout, augmenté sa valeur vénale.

Cette augmentation plus accentuée que celle de la Métropole est-elle un phénomène logique, complètement justifié et durable ?

C'est là un autre aspect du problème, qu'il pourra être intéressant d'examiner à son tour. — Pierre Berthault, *Membre correspondant de l'Académie d'Agriculture. (La Dépêche Algérienne.)*

Marché des alcools. — Voici le tableau de la consommation de l'alcool pendant ces trois dernières années : 1928, 1929, 1930, avec le produit des droits afférents :

1928	1.032.295 hectos	1.104.753.000 francs
1929	1.083.390 hectos	1.159.232.000 francs
1930	1.164.274 hectos	1.249.054.000 francs

Il résulte de ce tableau que la consommation de l'alcool en 1930 a été la plus élevée que nous ayons vue depuis la guerre.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, ivrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail ; vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 850 à 950 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 350 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 325 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, pas de cote. Trois-six de marc v., de 950 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.075 à 1.100 fr.

Midi. — *Nîmes (23 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à 1.000 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à 585 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier *(17 mars).* — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers *(28 février).* — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 mars 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan *(21 mars 1931).* — 15 fr. 50 à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne *(21 mars).* — Récolte 1930, de 16 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 178 fr. 50 à 180 fr. 50 orges, 73 fr » à 79 fr. ; escourgeons, 65 fr. à 71 fr. ; maïs, 76 fr. » à 83 fr. ; riz, 165 fr. ; seigle, 72 fr. à 77 fr. ; sarrasin, 92 fr. » à 96 fr. ; avoines, 73 fr. » à 90 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de » fr. » à 84 fr. 86. Buenos-Ayres, 42 fr. 24 à » ». Chicago, 74 fr. 431. — Sons, 48 fr. à 56 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr. ; remoulages, de 65 à 80 fr. - **Semences** : **Blés,** » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 300 fr. — Hollande commune, de 120 à 150 fr. ; jaune ronde, de 85 fr. à 95 fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, de 120 fr. à 140 fr. ; Saint-Malo, 90 fr. à 100 fr. ; Rosa, 150 fr. à 160 fr. Sterling, de 120 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 160 fr. ; paille d'avoine, de 135 fr. à 170 fr. ; paille de seigle, 130 fr. à 170 fr. ; luzerne, 275 fr. à 305 fr. ; foin, 260 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 465 a 500 fr. ; Féveroles, de 105 à 110 fr. ; luzerne, de 600 à 850 fr. ; sainfoin, 210 à 220 fr. ; vesces, » fr. à » fr. ; vescillons, » à » fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr. ; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 187 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 19 fr. ». — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr ». — Moutons, 6 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 70. — Longe, de 8 fr. 50 à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. – **Phosphates Pilon,** 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». – **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de » fr. à » fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr. ; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 320 fr. — Bananes, de 450 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 100 à 200 fr. le 100. — Choux-fleurs, 200 à 900 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 175 fr. le cent. — Haricots verts, de 600 à 1.200 fr. — Artichauts d'Espagne, de 40 à 65 fr. — Endives françaises, de 280 à 400 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.